

Herfstsalade van kip met appel en ei

Datum:	03-12-2018
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 vrije uitloop eieren
- 1 bosje radijs
- 2 venkel knollen
- 2 Elstar appels
- 1 kropsla
- 2 stengels bleekselderij
- 4 eetl. olijfolie, extra vierge
- 2 eetl. citroensap
- 600 g kipfilet
- 1 theel. venkelzaad
- 4 eetl. bieslook, fijngehakt

Bereidingswijze:

Kook de eieren 7 minuten. Giet af en laat ze schrikken onder koud, stromend water.
Halveer de radijsjes en schaaf de venkel in dunne plakjes. Boen de appels schoon en snij ze in kwarten. Verwijder het klokhuis en snij de appel in dunne plakjes. Snij de bleekselderij in stukjes. Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla. Haal de rest los en was en droog de blaadjes. Meng ze in een ruime kom met de radijsjes, appel, bleekselderij, olie en het citroensap.

Snij de kipfilet in dunne plakken van 1 cm. Bestrooi met peper, zout en venkelzaad. Knip een stuk bakpapier uit dat past in een koekenpan. Verhit de pan en leg het bakpapier erin met de kip erop. Zo heb je geen olie nodig om de kip te bakken. Keer de stukken na 3 minuten en bak ze nog 2 minuten op de andere kant. Haal uit de pan en snij in schuine repen van 2-3 cm.

Serveer de salade in diepe borden met de stukken kip en een gehalveerd ei. Bestrooi met bieslook.